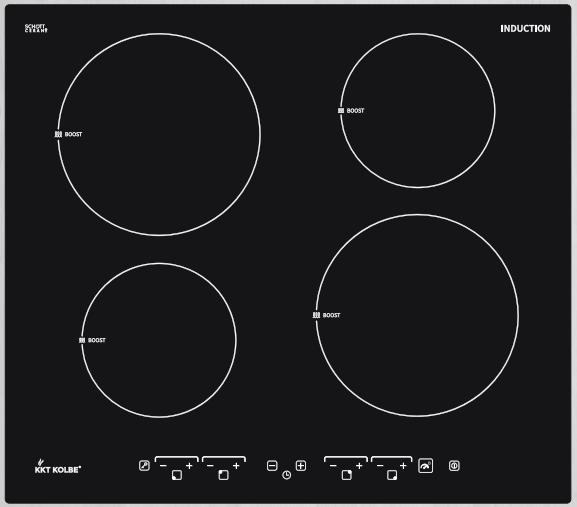
KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

für Ihr Induktionskochfeld

Modell: **IND59RL**



Version: 1.2 / 150227

DE EN

Sicherheit und Wartung

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen.

Dieses Kochfeld ist für den privaten Gebrauch konzipiert und zur Erwärmung von Speisen gedacht. Verwenden Sie den Artikel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

- Beim Einsatz von diesem Kochfeld entstehen im Umfeld Hitze und Feuchtigkeit. Achten Sie bitte darauf, dass Ihre Küche gut belüftet wird. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube). Benutzen Sie das Kochfeld nie in einer Umgebung mit höherenTemperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.
- Bei der Nutzung des Systems wird dieses heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Teile des Kochfeldes, Brenner, Pfannenhalter und die Kochfeldoberfläche nicht berühren.
- Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie den Herd nie eingeschaltet, wenn nicht gekocht wird.
- Luftdichtverschlossene Gerichte, wie fertige Dosengerichte, sollten Sie nicht auf der Herdplatte erwärmen. Dies könnte zu einer **Explosion** führen.
- Falls das Anschlusskabel defekt ist, unterbrechen Sie unverzüglich die Nutzung des Geräts. Der Austausch des Kabels hat ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal zu erfolgen. Kontaktieren Sie den Verkäufer.
- Arbeiten Sie bitte nicht mit unebenen Geräten auf dem Kochfeld. Dies könnte zu Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche führen.
- Vermeiden Sie die Arbeit mit scharfen oder spitzen Gegenständen auf der Kochfeldoberfläche – diese könnte beschädigt werden.
- **Gefahr von Stromstößen!** Wenn das Kochfeld gebrochen sein sollte, trennen Sie das Gerät bitte vollständig von der Stromversorgung und kontaktieren Sieeinen autorisierten Fachhändler. Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiterbenutzen, besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen.

- Nutzen Sie bitte keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel für die Reinigung der Oberflächen, da dadurch die Oberflächen und die Bedienknöpfe beschädigt werden könnten.
- Bitte benutzen Sie Töpfe, die für eine höhere Temperatur (bis zu 200°C, Glaskeramikfeld geeignet) gedacht und geeignet sind.
- Zugängliche Teile der Platte könnten sich während der Benutzung erhitzen. Bitte achten Sie darauf dass Kinder nicht in ihre Nähe kommen.
- Es handelt sich um kein Spielzeug – lassen Sie Kinder nicht an oder auf dem Kochfeld spielen.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt!
- Haushaltsgegenstände aus Kunststoff (Löffel, Schüssel, etc.) dürfen während der Nutzung nicht auf das heiße Kochfeld gelegt werden, denn diese könnten fest anschmelzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht mit Schmuck oder anderen scharfkantigen Töpfen etc. zerkratzt wird.
- Verwenden Sie daher nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine Ränder und Grate aufweisen.
- Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Glaskeramik. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.
- Falls Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf das Kochfeld gelangen, müssen diese sofort – möglichst noch in heißem Zustand – entfernt werden, damit keine chemischen Reaktionen ausgelöst werden, welche die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen.
- Personen ohne technische Einweisung oder Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen dürfen das Kochfeld nicht benutzen.
- Für unsachgemäße Handhabung oder Schäden bzw. Probleme die aus nicht Beachtung der Hinweise resultieren ist der Verkäufer nicht verantwortlich.

Diese Sicherheitsvorschriften entbehren jeglicher Vollständigkeit. Sie sind dazu gedacht den Blick auf mögliches Gefahrenpotential zu öffnen. Ein Umsichtiger und vorsichtiger Umgang mit dem Gerät ist daher unabdingbar und Voraussetzung für eine sichere Nutzung.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

Wir empfehlen Ihnen sich einige Zeit zum Lesen dieser Anleitung zu nehmen, um vollständig zu verstehen, wie man das Kochfeld richtig bedient und installiert. Für die Installation, lesen Sie bitte den Installations-Abschnitt. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft zum Nachlesen auf.

Warnung!

Personen mit Herzschrittmacher sollten vor Nutzung von Induktionskochfeldern einen Facharzt konsultieren, um zu klären, ob der Herzschrittmacher für Induktion freigegeben ist.

KKT KOLBE

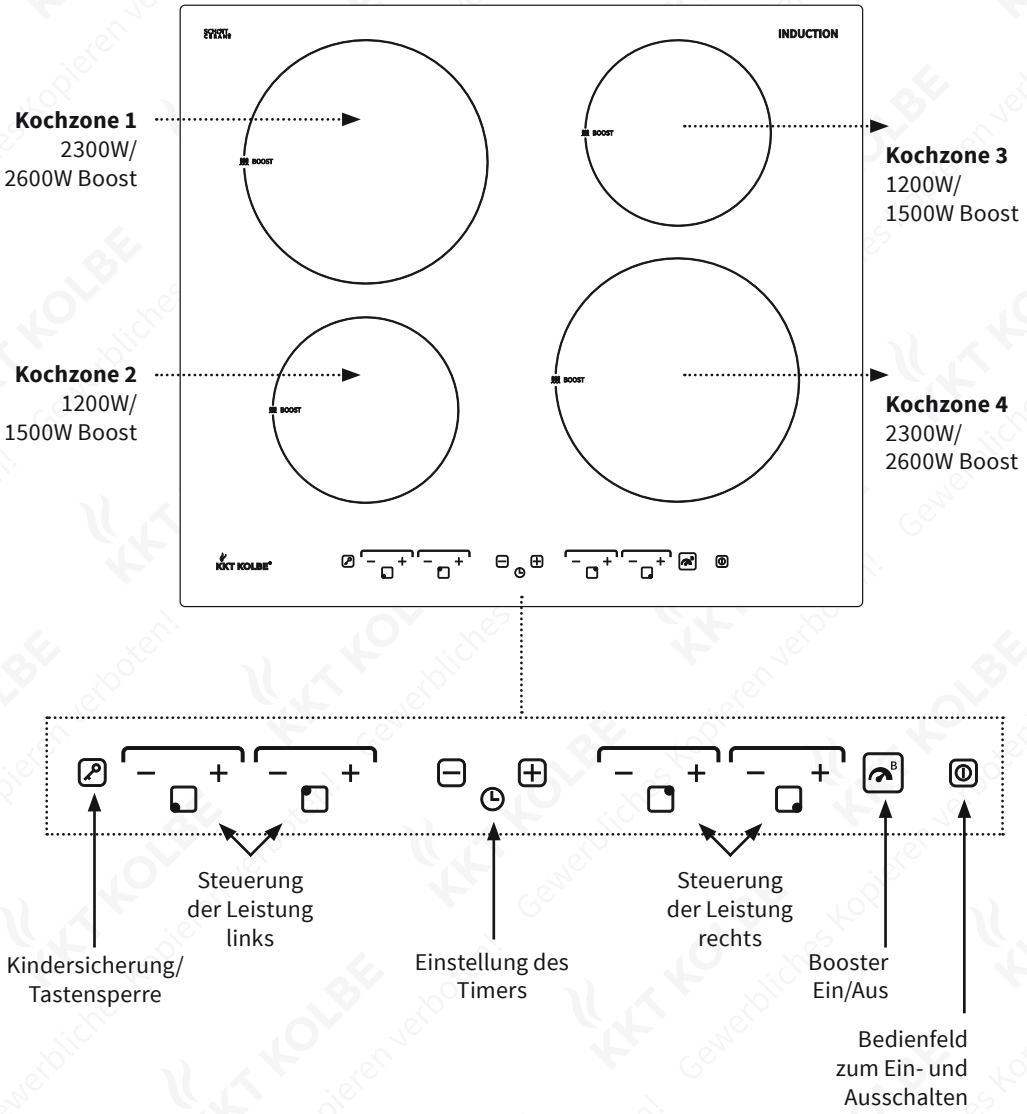
Bedienungsanleitung
Induktionskochfeld - Modell: IND59RL

Version: 1.1

Übersicht

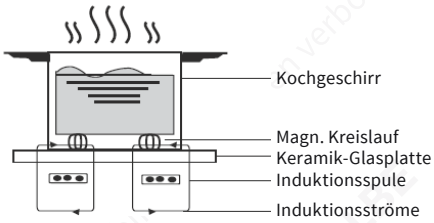
1. Produktübersicht 6
2. Induktionskochen 7
3. Vor dem ersten Gebrauch 7
4. Verwendung der Touch-Steuerung 7
5. Wahl des richtigen Kochgeschirrs 8
5.1 Topfmaße
6. Benutzung des Kochfelds 9
6.1 Das Kochen beginnen
6.2 Nach dem Kochen
6.3 Die Booster-Funktion
7. Verwendung des Timers 14
7.1 Benutzung als Kurzzeitwecker
7.2 Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten
8. Sicherheit 17
8.1 Tastensperre / Kindersicherung
8.2 Weitere Sicherheitsinformationen
9. Richtlinien für das Kochen 16
10. Heizstufen 16
11. Pflege und Reinigung 17
12. Tipps und Tricks 18
13. Technische Daten 19
14. Installation 19
15. Kochfeld an das Stromnetz anschließen 22
16. Gewährleistung 23

1. Produktübersicht



2. Induktionskochen

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik. Elektromagnetische Schwingungen erzeugen Wärme direkt in der Pfanne, nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche.

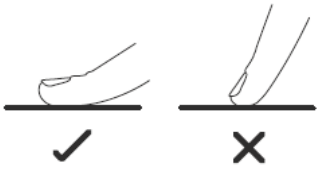


3. Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie dieses Handbuch mit besonderem Augenmerk auf die **Sicherheitshinweise** besonders gründlich!
- Entfernen Sie alle sich noch auf dem Produkt befindlichen Schutzfolien!

4. Verwendung der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen größeren Druck auszuüben brauchen.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Kuppe!
  (s. Abb. rechts)
- Jedes mal, wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Kontrollfelder immer sauber und trocken sind und kein Objekt (z.B. ein Gefäß oder ein Tuch) diese überdecken. Auch ein dünner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Kontrollfelder schwierig zu bedienen sind.

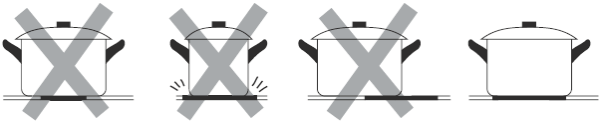


5. Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

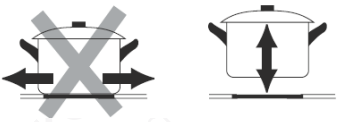
Verwenden Sie ausschließlich *für den Induktionsbetrieb geeignetes Kochgeschirr*. Achten Sie bei dem Kauf auf das entsprechende Symbol für Induktionseignung. Als Merkformel gilt: Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.

Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder abgerundetem Boden!

Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas sitzt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. **Zentrieren** Sie das Geschirr immer auf der Kochzone.



Heben Sie das Geschirr immer von dem Kochfeld – Rutschen bzw. schieben Sie es nicht hin und her! Das Glas könnte dadurch zerkratzen.



5.1 Topfmaße

Die Kochzonen passen sich bis zu einer Grenze *automatisch* an den Durchmesser des jeweiligen Kochgeschirrs an. Der Boden dieses Geschirrs muss allerdings ein Minimalmaß - entsprechend der jeweiligen Kochzone haben. Um die beste Effizienz zu erhalten, platzieren Sie bitte Ihren Topf möglichst in die Mitte der Zone.

	Bodendurchmesser des Geschirrs	
Kochzone	*Minimum (mm)*	*Maximum (mm)*
2,3	140	180
1,4	180	250

6. Benutzung Ihres Kochfeldes

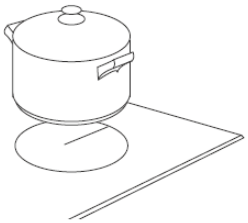
6.1 Das Kochen beginnen

Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten für ca. eine Sekunde auf – damit begibt sich das Induktionskochfeld in den Stand-by-Modus. Stellen Sie einen Kochtopf mittig auf die entsprechende Kochzone

1. Drücken Sie die ON/OFF ⏻ -Taste.

Alle Anzeigen zeigen das Folgende:

– oder **––**



2. Legen Sie nun auf die gewünschten Kochzonen Ihre Töpfe.

Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!

3. Drücken Sie nun eine der beiden Tasten: − +
– für die Kochzone, auf der sich der Topf befindet.
Die Standard-Leistunggstufe beträgt 5.

4. Nun stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 9 mit den selben Tasten hoch oder herunter, bis Sie Ihre gewünschte Leistungsstufe erreicht haben (1–9).

5. Sie können nun auch durch **gleichzeitiges** Betätigen der Tasten: − +
oder durch langes Drücken der Taste: −
– die Leistung sofort auf „0“ heruntersetzen.

Wenn keine weitere Aktion erfolgt und alle Zonen auf 0 stehen, begibt sich das Kochfeld innerhalb einer Minute in den Stand-By-Modus.

Wenn die Anzeige ≥ U ≤ während der Temperatur-auswahl aufleuchtet, kann dies folgendes bedeuten:

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der ausgewählten Kochfläche platziert.
- Sie verwenden kein für die Induktionsnutzung geeignetes Kochgeschirr.
- Sie haben das Kochgeschirr nicht in der Mitte der Kochfläche platziert oder das Kochgeschirr ist zu klein.

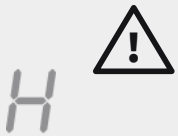
Der Kochvorgang startet nicht, sofern kein geeignetes Kochgeschirr auf der ausgewählten Kochfläche platziert wird. Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, sofern kein geeignetes Kochgeschirr auf dem ausgewählten Kochfeld platziert wird.

6.2 Nach dem Kochen

Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die Taste ON/OFF.
Das Kochfeld begibt sich nun automatisch in den Stand-By-Modus.

Warnung vor heißen Oberflächen

Sollte ein Kochfeld nach der Benutzung noch Restwärme besitzen und somit Verletzungsgefahr bestehen, wird dieses durch ein “H” angezeigt. (siehe Abbildung)



6.3 Die Booster-Funktion

Die Boostfunktion kann genutzt werden um die Leistung von Kochflächen für eine bestimmte Zeit zu maximieren.

Aktivieren der Boostfunktion

1. Aktivieren Sie per Knopfdruck das entsprechende Kochfeld.

2. Berühren Sie das Symbol für die Boost-Funktion.

Auf der Anzeige erscheint „P“. Die Leistung schaltet auf das Maximum um.

Abbrechen der Boost-Funktion

Wählen Sie zunächst durch Betätigen einer Auswahltaste wieder eine Kochzone aus. Anschließend drücken Sie entweder nochmals die Booster-Taste oder schalten Sie die Zone zurück auf „0“.

Hinweis:
Der Booster schaltet nach 5 Minuten ab und das Kochfeld läuft auf Stufe 5 weiter. Ist der Booster z.B. auf der vorderen Kochzone aktiviert, ist die Leistungsregelung auf der hinteren Kochzone limitiert.

7. Verwendung des Timers

Sie können den Timer als eine Zeitschaltuhr verwenden. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Stellen Sie zunächst wie üblich die Leistungsstufe für die gewünschte Kochzone mit Hilfe der folgenden Tasten ein: − +
- Betätigen Sie anschließend eine der Pfeiltasten des Timers – die Timeranzeige blinkt und der Timer kann nun eingestellt werden.
- Mit den Pfeiltasten des Timers: − +
  – kann nun die Einstellung zwischen 1 und 99 Minuten pro Kochfeld erfolgen.

Hinweis:

Mit jedem Tastendruck auf **„+“** erhöht sich die Timereinstellung um jeweils **eine Minute**; halten Sie **„+“** gedrückt, um die Timereinstellung in **10 Minuten-Schritten** zu erhöhen.
Mit jedem Tastendruck auf **„–“** verringert sich die Timereinstellung um jeweils eine Minute; halten Sie **„–“** gedrückt, um die Timereinstellung in **10 Minuten-Schritten** zu verringern.

Sie können den Timer auch als Kurzzeitwecker verwenden:

- Stellen Sie hierzu eine Zeit ein, ohne vorher eine Kochzone ausgewählt zu haben. Nach Ablauf dieser wird kein Kochfeld ausschalten, sondern nur ein Pieps-Ton ausgelöst.

Bestätigung der Zeiteinstellung:

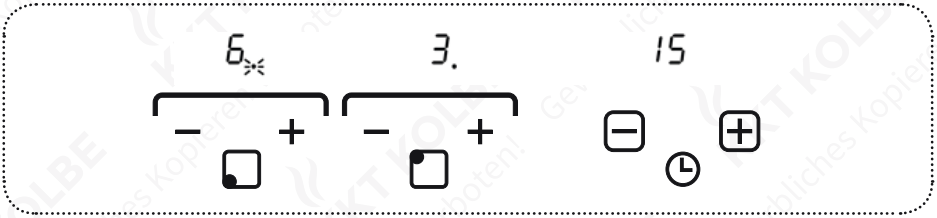
- Nach dem Einstellen des Timers blinkt dieser für **5 Sekunden** und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.

Löschen der Zeiteinstellung:

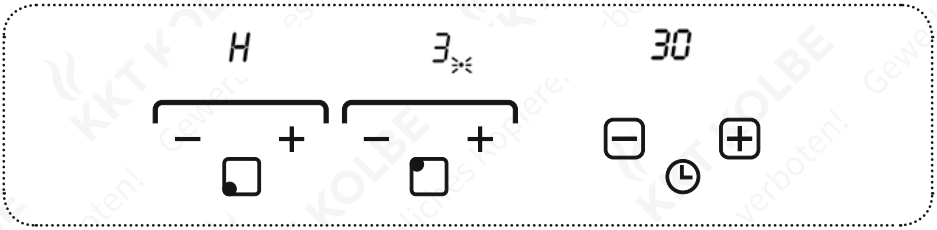
- Drücken Sie gleichzeitig **„+“** und **„-“** des Timers, damit wird die Zeiteinstellung gelöscht und das Display zeigt **„0“** an.

Einstellung des Timers auf mehreren Kochzonen

- Das Einstellen des Timers für mehrerer Kochzonen funktioniert zunächst wie zuvor beschrieben. Im Timer-Display wird immer die kürzeste Zeit angezeigt und an der jeweils zugeordneten Kochzone blinkt ein Punkt im Display.



- Wenn eine Kochzone abgeschaltet hat, springt der Timer auf die nächste programmierte Kochzone.



Hinweise:

- Im Timermodus kann die Leistungsstufe der Kochzonen geändert werden, ohne die Zeiteinstellung zu verändern.
- Drücken Sie **„+“** oder **„-“** des Timers ohne Auswahl der Kochzone während des Betriebs des Induktionskochfeldes, so wird die Zeitwarnfunktion aktiviert. Diese Warnzeit wird wie die Timerfunktion eingestellt. Beim Erreichen des Zeitpunktes ertönt der Summer für **30 Sekunden.** Mit Einstellung auf **„0“** ist die Funktion deaktiviert.
- Die Timerfunktion wird mit dem Ausschalten des Induktionskochfeldes aufgehoben.

8. Sicherheitsmerkmale

8.1 Tastensperre / Kindersicherung

- Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Nutzung zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten)!
- Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, werden alle Steuerelemente **außer der EIN/AUS-Steuerung** deaktiviert.

Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie das Tastensperre-Bedienfeld.
Die Timer-Anzeige zeigt „**Lo**“.

Entsperren der Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und Halten Sie das Tastensperre-Bedienfeld einen Moment lang.
3. Sie können das Kochfeld nun wieder nutzen.

Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, werden alle Steuerelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert. Sie können das Kochfeld in einem Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung ausschalten.

Überhitzungsschutz
Um Schäden am Gerät zu vermeiden überwacht ein eingebauter Temperatursensor die Temperatur im Inneren des Kochfeldes. Sollte eine zu hohe Temperatur erreicht werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Magnetüberwachung
Sollten kleine nicht-konforme oder nicht-magnetische Gegenstände auf der Kochfläche abgelegt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch nach einer Minute ab. Das Kochfeld bleibt noch für eine Minute aktiv.

Auto-Abschaltung
Ein weiteres Sicherheitsfeature ist die automatische Abschaltung. Diese kommt zum Einsatz, wenn Sie vergessen ein Kochfeld abzuschalten. Die Standardabschaltzeiten sehen Sie in der rechts abgebildeten Tabelle:

Heizstufe	Abschaltzeit (Std.)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
⧆	2

9. Auswahl des Koch- und Bratgeschirrs

Mit Emaille beschichteter Topf

Edelstahl-Topf

Eisen-Bratpfanne

Eisen-Pfanne

Eisen-Kessel

Eisen-Platte

Mit Emaille beschichteter Edelstahl-Kessel

9. Richtlinien für das Kochen

Brandgefahr!
Verhalten Sie sich beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen. Öle und Fette können sich bei extrem hohen Temperaturen leicht selbst entzünden.

Koch-Tipps

- Reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Essen kocht.
- Wenn Sie einen Deckel benutzen, reduzieren Sie Garzeiten und sparen Energie durch Beibehaltung der Hitze.
- Verringern Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit hoher Leistung und schalten Sie anschließend herunter, wenn die Speise erhitzt ist.

10. Heizstufen

Heizstufe	*Eignung*
1 – 2	• Leichte Erwärmung kleinerer Mengen Lebensmittel • Schmelzen von Schokolade, Butte und leicht brennbaren Lebensmitteln • Schonendes Garen • Langsame Erwärmung
3 – 4	• Aufwärmen • Schnelles Garen • Reis kochen
5 – 6	• Pfannkuchen
7 – 8	• Kurzbraten / Sautieren • Nudeln kochen
9/Boost	• Pfannenrühren • Anbraten • Suppen oder Wasser aufkochen

11. Pflege und Reinigung

Die folgenden Einstellungen sollen lediglich als Richtlinien gelten. Die genaue Vorgehensweise hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen möchten. Experimentieren Sie ein wenig mit dem Kochfeld, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.

Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
Alltagsverschmutzung vom Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch überkochende Lebensmittel oder Flüssigkeiten)	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Geben Sie einen Kochfeldreiniger auf das lauwarme Glas. 3. Spülen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder an.	• Wenn das Kochfeld aus ist zeigt das Display auch kein “H”, was auf eine heiße Kochstelle hinweist. • Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und raue Scheuermittel zerkratzen das Glas. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger sich dafür eignet. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld. Das Glas könnte beizen.
Überkochen, Schmelzen, ausgelaufene Flüssigkeiten auf dem Glas.	Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Schaber für Glaskeramik-Kochfelder, aber Vorsicht vor dem heißen Kochfeld: 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Halten Sie den Kratzer im Winkel von 30° zum Kochfeld und kratzen die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch. 4. Gehen Sie wie in den Schritten 2-4 der Alltagsverschmutzung des Glases vor.	• Entfernen Sie diese Art von Verschmutzungen schnellstmöglich. Andererseits setzen sich diese fest und beschädigen das Glas. • Schneidgefahr: Beachten Sie, dass die klingen der Schaber extrem scharf sind und zu Verletzungen führen können. Halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern.

Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
Überkochen an den Bedienfeldern	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Saugen Sie das Ausgelaufene auf. 3. Wischen Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem Schwamm ab. 4. Wischen Sieden Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder an.	Das Kochfeld kann kurz piepen, bevor es sich dann selbst abschaltet. Das Touchfeld ist evtl. ebenfalls ohne Funktion, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich komplett trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

13. Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F0	Lüfterausfall.	Wenden Sie sich an fachkundiges Personal.
F3-F8	Leistungseinheit ausgefallen. Temperaturschutz	Gerät einschalten und neu starten, nachdem die Temperatur wieder normal ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
F9-FE	Temperatursensor IGBT ausgefallen.	Gerät einschalten und neu starten, nachdem die Temperatur wieder normal ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
E1-E2	Problem mit Spannungsversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung in Ordnung ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
E3/E4	Überhitzung	Überprüfen Sie den Topf. Kochfeld neu starten, nachdem die Temperatur wieder normal ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
E5/E6	Schlechte Wärmeableitung	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten es anschließend neu. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.

Die oben genannten Maßnahmen sind ein Auszug aus möglichen Ursachen. Nehmen Sie nie selbstständig Veränderungen vor oder demontieren Sie das Feld, um Verletzungen oder Unfällen vorzubeugen.

14. Technische Daten

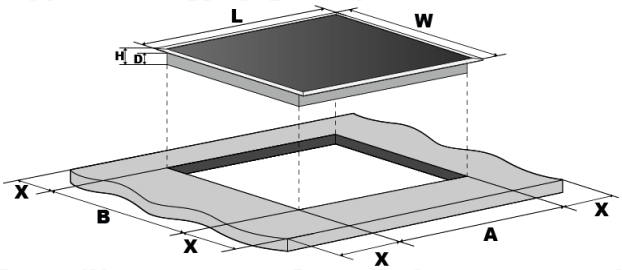
Modellname	**IND59RL**
Anzahl der Kochzonen	**4**
Netzspannung	**220-240V ~ 50/60Hz**
Installierte elektrische Leistung	**7000 W**
Maße HxBxT (mm)	**550x590x52**
Einbaumaße BxT (mm)	**560x490**
Brutto- / Nettogewicht	**12,2 / 10,2kg**

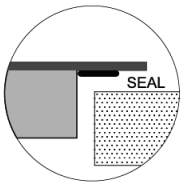
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, behalten wir uns vor, Spezifikationen und Design ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

15. Installation

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den Größen wie in der Zeichnung dargestellt zu. Für die Zwecke der Installation und Verwendung müssen mindestens 5 cm Platz um das Loch bewahrt werden.

Die Dicke der Arbeitsfläche muss **mindestens 30mm** betragen. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:

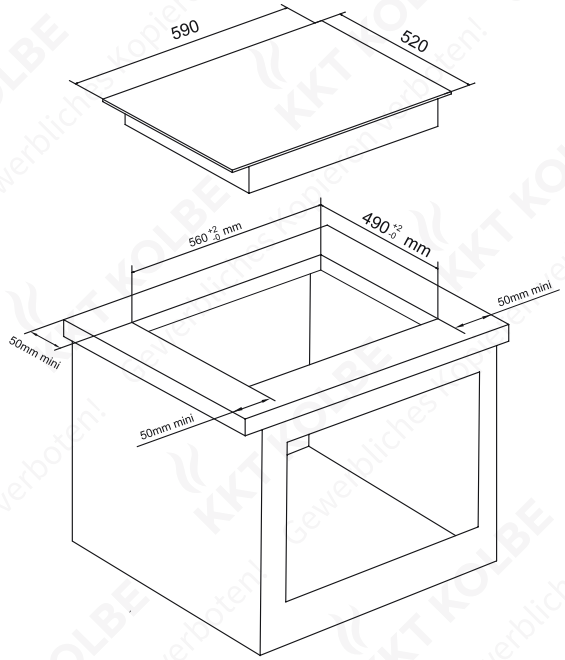


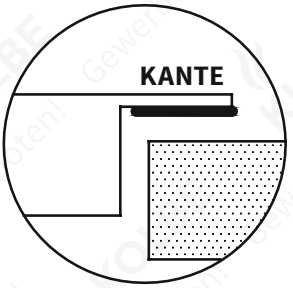


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560^{+2}_{+0}	490^{+2}_{+1}	50 min.

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Zu- und Abluft nicht blockiert sind. Stellen Sie optimale Bedingungen für die Arbeit mit dem Kochfeld her. (siehe nachfolgende Abb.)

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank darüber sollte mindestens 760mm betragen.

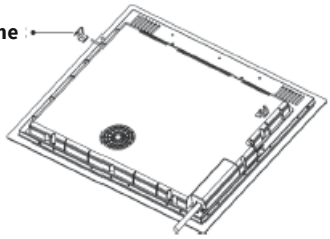




- Die Arbeitsplatte ist eben und horizontal und es ragt nichts in den Arbeitsraum hinein.
- Der Untergrund (Arbeitsplatte) besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Falls über einem Ofen installiert, muß der Ofen über einen eigenen Lüfter verfügen.

Installation

- Die Installation muß allen Abstandsvorschriften entsprechen sowie weiteren Vorschriften entsprechen
- Eine getrennte und geeignete Sicherung muß den Stromkreis absichern und den lokalen Vorschriften entsprechen
- Diese Sicherung muß geprüft sein und mindestens 3 mm Luft um alle Pole herum aufweisen (oder um alle aktiven [Phasen] Konduktoren, falls in den Vorschriften vorgesehen)
- Die Sicherung muß für den Installateur leicht zugänglich sein
- Kontaktieren Sie einen Fachmann oder die Bauaufsichtbehörde falls Sie sich bei der Installation nicht sicher sind
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie z.B. keramische Fliesen) als Wandoberflächen um den Kochbereich herum.



Vor Fixierung der Klammern

Die Einheit sollte auf einem stabilen, glatten Untergrund aufliegen (benutzen Sie hierfür die Verpackung als Unterlage). Verwenden Sie keinen Druck auf die Bedienelemenete, welche aus dem Kochfeld hervorstehen.

Justieren der Einbauklemmen

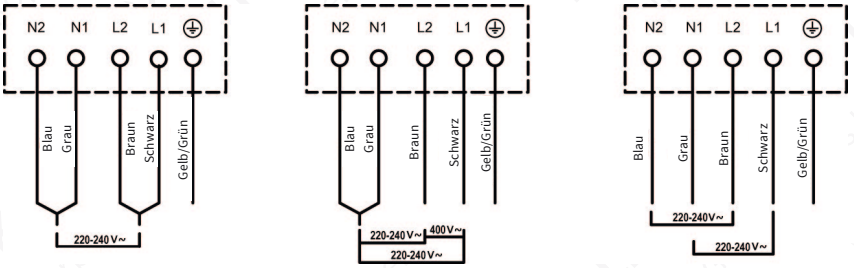
Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsoberfläche durch verschrauben von 4 Einbauklemmen an der Unterseite des Kochfeldes (siehe Abbildung) nach der Installation. Justieren Sie die Position der Klemmen gemäß der verschiedenen Plattenstärken.

Warnungen

- Das Glaskeramikkochfeld sollte bestenfalls durch einen Fachmann installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld sollte nicht auf Kühlanlagen, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist so einzubauen, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
- Die Wand und Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche sollte hitzebeständig sein. Hitzebeständigen Kleber verwenden.

16. Kochfeld an das Stromnetz anschließen

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit den einschlägigen Standards oder einen einpoligen Leistungsschalter angeschlossen werden. **Siehe untere Darstellung:**



- Wenn das Kabel ist beschädigt oder ersetzt werden muss, sollte dies durch einen Techniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein omnipolarer Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die korrekte elektrische
- Verbindung nach Sicherheitsvorschriften hergestellt wurde.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Es darf nur durch einen Fachmann bzw. eine qualifizierte Person ersetzt werden.

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden. Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten. Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

17. KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere KKT KOLBE Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden

Bedingungen Gewährleistung:

Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile in Deutschland und Österreich. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Material- kosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Kratzer auf Glas und Rahmen werden nur dann von dieser Gewährleistung erfasst, wenn sie direkt nach Einbau des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden)

3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbe- lag etc. entstehen können. Mit z.B. mit Silikon eingeklebte Kochfelder müssen vorher ausgebaut sein.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

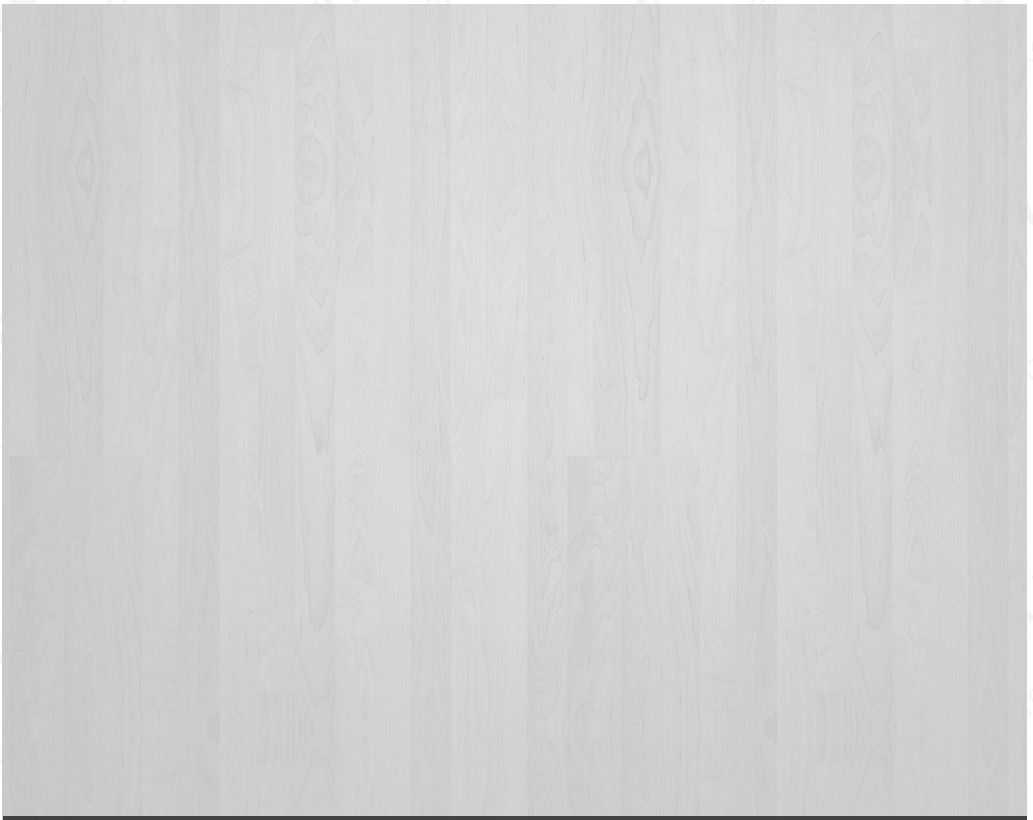
- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch herunterfallen von Gegenständen, überlaufende Speisen, die auf dem Glas einbrennen ohne sofort entfernt zu werden, Kratzer auf dem Glas die z.B. durch Sand am Topfboden entstanden sind
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungs- unternehmen.
- ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Geräte, die nicht von einer Fachfirma angeschlossen worden sind.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

KKT KOLBE

Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen.

Thanks for reading.
We wish you much fun while cooking.



Version: 1.2 / 150227

KKT KOLBE Gewerbliches Kopieren verboten!